

Rec'd PCT/PTO 19 JAN 2005

10/501975

TRAITE DE COOPERATION EN MATIERE DE BREVETS

PCT

REC'D 23 FEB 2004

RAPPORT D'EXAMEN PRELIMINAIRE INTERNATIONAL

(article 36 et règle 70 du PCT)

PCT

Référence du dossier du déposant ou du mandataire	POUR SUITE A DONNER voir la notification de transmission du rapport d'examen préliminaire international (formulaire PCT/PEA/416)	
Demande internationale No. PCT/EP 03/00286	Date du dépôt international (jour/mois/année) 14.01.2003	Date de priorité (jour/mois/année) 18.01.2002
Classification internationale des brevets (CIB) ou à la fois classification nationale et CIB A23L1/31		
Déposant SOCIETE DES PRODUITS NESTLE S.A. et al		

- Le présent rapport d'examen préliminaire international, établi par l'administration chargée de l'examen préliminaire international, est transmis au déposant conformément à l'article 36.
- Ce RAPPORT comprend 5 feuilles, y compris la présente feuille de couverture.

☒ Il est accompagné d'ANNEXES, c'est-à-dire de feuilles de la description, des revendications ou des dessins qui ont été modifiées et qui servent de base au présent rapport ou de feuilles contenant des rectifications faites auprès de l'administration chargée de l'examen préliminaire international (voir la règle 70.16 et l'instruction 607 des Instructions administratives du PCT).

Ces annexes comprennent 2 feuilles.

- Le présent rapport contient des indications et les pages correspondantes relatives aux points suivants :

- I ☒ Base de l'opinion
- II ☐ Priorité
- III ☐ Absence de formulation d'opinion quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle
- IV ☐ Absence d'unité de l'invention
- V ☒ Déclaration motivée selon la règle 66.2(a)(ii) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration
- VI ☐ Certains documents cités
- VII ☐ Irrégularités dans la demande internationale
- VIII ☐ Observations relatives à la demande internationale

Date de présentation de la demande d'examen préliminaire internationale 05.08.2003	Date d'achèvement du présent rapport 20.02.2004
Nom et adresse postale de l'administration chargée de l'examen préliminaire international  Office européen des brevets - P.B. 5818 Patentlaan 2 NL-2280 HV Rijswijk - Pays Bas Tél. +31 70 340 - 2040 Tx: 31 651 epo nl Fax: +31 70 340 - 3016	Fonctionnaire autorisé Tallgren, A N° de téléphone +31 70 340-3933 

**RAPPORT D'EXAMEN
PRÉLIMINAIRE INTERNATIONAL**

Demande internationale n°

PCT/EP 03/00286

6. Observations complémentaires, le cas échéant :

V. Déclaration motivée selon l'article 35(2) quant à la nouveauté, l'activité inventive et la possibilité d'application industrielle; citations et explications à l'appui de cette déclaration

1. Déclaration			
Nouveauté	Oui:	Revendications	7-9
	Non:	Revendications	1-6
Activité inventive	Oui:	Revendications	7-9
	Non:	Revendications	1-6
Possibilité d'application industrielle	Oui:	Revendications	1-9
	Non:	Revendications	

2. Citations et explications

voir feuille séparée

1. La présente notification fait mention des documents suivants cités dans le rapport de recherche. Les numéros d'ordre qui leur sont attribués ci-après seront utilisés dans toute la suite de la procédure:

D1: WO-A-0065937 (Nestle SA) (2000-11-09)

D2: US-A-3586512 (Hagen Betty) (1971-06-22)

D3: EP-A-0650671 (Griffith Lab Worldwide INC) (1995-05-03)

2. Le document D1 concerne une composition alimentaire comprenant un enrobage permettant d'obtenir après cuisson les aspects rôti et brun. Ledit enrobage comprenant des colorants (1-15 % du poids de l'enrobage), des protéines (5-20 % du poids de l'enrobage), des épaississants et des agents liants. Le système de cuisson est un système à vapeur ou système micro-ondes (revendications 1,2,4,9,10,12,14-19, exemple 1, page 3 alinéa 2 - page 5 alinéas 1,5, page 6 alinéa 3 - page 7 alinéa 3, page 8 alinéa 3 - page 9 alinéa 1,3, page 11 alinéa 2 - page 12 alinéa 2, page 14 alinéa 2 - page 15 alinéa 1).

Le document D2 concerne une composition alimentaire comprenant un enrobage permettant d'obtenir après cuisson les aspects rôti et brun. Ledit enrobage comprenant des colorants, des protéines (5-20 % du poids de l'enrobage), des épaississants et des agents liants. Le système de cuisson est un système à vapeur et air chaud (revendications 1-3, 5-11, exemples 3-5,7-9, colonne 2, ligne 46-62, colonne 3, ligne 17-35, colonne 4, ligne 13-31, colonne 5, ligne 43-53, 63-69, colonne 6, ligne 5-68, colonne 7, ligne 33-44).

Le document D3 concerne une composition alimentaire comprenant un enrobage permettant d'obtenir après cuisson les aspects rôti et brun. Ledit enrobage comprenant des colorants (sucre 0-20 % (page 3 ligne 10), 5-20 % du poids de l'enrobage), des protéines (0-40 % gluten de farine, page 3 ligne 22, 26), 5-20 % du poids de l'enrobage), des épaississants, des céréales, de l'eau et des agents liants. Le système de cuisson est un système à vapeur ou système micro-ondes (revendications 1,3,5,7,10,14, exemples 1,2, page 2 ligne 20-30, 54 - page 4 ligne 2, 24-43, 47,48).

Les documents D1-D3 ne stipulent pas que "l'humidité de l'enrobage est similaire à celle du produit enrobé". Cependant la formulation "humidité de l'enrobage est similaire à celle du produit enrobé" est vague et imprécise et ne se fonde pas sur la description, comme l'exige l'article 6 PCT. La formulation n'a pas de sens bien établi et la description ne contient aucun élément qui permettrait de clarifier la définition. De plus la formulation ne

semble pas avoir un caractère essentiel pour l'invention de revendication 1 (Dir C III 4.5 et 4.6). En effet la formulation de la revendication 1 semble indiquer que l'objet de la protection est différent de celui qui a été défini dans la description. De plus il n'y a aucun problème formulé ou identifié dans la description.

L'objet des revendications 1-6 n'est donc pas nouveau au vu de D1 (Art 33(2)PCT).

La revendication 7 concerne un procédé de préparation d'une composition pour l'alimentation animale ayant un aspect rôti après cuisson consistant à fournir un outillage comprenant une association concentrique de deux tubes de diamètre différents, injecter dans le tube central une émulsion de viandes et sous-produits de viande/ poissons et sous produits de poissons, injecter une composition de l'enrobage dans le tube de diamètre supérieur afin d'enrober l'émulsion par un enrobage d'une émulsion comprenant au moins une source de pigment ou colorant et une source de protéines.

Les documents D1-D3, qui sont considérés comme étant l'état de la technique le plus proche de l'objet de la revendication 7, enrobent les produits alimentaires par simple enrobage ou immersion.

Il n'y a pas un document dans le rapport de recherche qui décrit un procédé de préparation comprenant un outillage une comprenant association concentrique de deux tubes de diamètre différents, l'injection dans le tube central d'une émulsion et l'injection d'une composition de l'enrobage dans le tube de diamètre supérieur afin d'enrober l'émulsion par un enrobage comprenant au moins une source de pigment ou colorant et une source de protéines. D'une composition pour l'alimentation animal le procédé selon la revendication 7 propose donc un procédé alternatif.

Les revendications 7-9 satisfont donc aux conditions requises par le PCT en ce qui concerne la nouveauté et l'activité inventive (Art 33(2) et (3) PCT).

NO7097

B : CLEAN COPY

REVENDEICATIONS

- 1- Composition pour l'alimentation comprenant un enrobage permettant d'obtenir après cuisson un aspect rôti, laquelle l'humidité de l'enrobage est similaire à celle du produit enrobé, ledit enrobage comprenant au moins les composants suivants:
 - (1) une source de pigments ou colorants,
 - (2) une source de protéines.
- 2- Composition selon la revendication 1 dans laquelle les pigments ou colorants représentent 5 à 20% du poids de l'enrobage.
- 3- Composition selon la revendication 1 ou la revendication 2 dans laquelle les protéines représentent 5 à 20% du poids de l'enrobage.
- 4- Composition selon l'une des revendications 1 à 3 comprenant en outre un ou des agent(s) épaississant(s), un ou des agent(s) liant(s) et/ou un ou des additif(s), de la farine et de l'eau.
- 5- Composition selon l'une des revendications 1 à 4 selon laquelle la viscosité de l'enrobage est similaire à celle du produit enrobé.
- 6- Composition selon l'une des revendications 1 à 5 selon laquelle le produit enrobé est un mélange de viande et/ou de poisson, de céréales et d'eau.
- 7- Procédé de préparation d'une composition pour l'alimentation animale ayant un aspect rôti après cuisson comprenant à fournir une outillage comprenant d'une association concentrique de deux tubes de diamètre différents, injecter dans le tube central une émulsion de viandes et sous-produits de viande et / ou poissons et sous-produits de poissons, injecter une composition de l'enrobage dans le tube de diamètre supérieur, afin d'enrober l'émulsion par un enrobage, ledit enrobage comprenant au moins une source de pigment ou colorant et une source de protéines.
- 8- Procédé selon la revendication 7 comprenant cuire l'émulsion enrobé dans un système de cuisson au température minimale de cuisson nécessaire à

NO7097

l'obtention d'un aspect rôti à la surface de la composition est la température à laquelle les protéines de l'enrobage coagulent.

- 9- Procédé selon la revendication 8 dans lequel le système de cuisson est un système à air chaud, un système à vapeur, un système à air chaud et vapeur ou un système micro-ondes.